



New Day in Medicine
Новый День в Медицине

NDM



TIBBIYOTDA YANGI KUN

Ilmiy referativ, marifiy-ma'naviy jurnal



AVICENNA-MED.UZ



ISSN 2181-712X.
EiSSN 2181-2187

5 (79) 2025

**Сопредседатели редакционной
коллегии:**

**Ш. Ж. ТЕШАЕВ,
А. Ш. РЕВИШВИЛИ**

Ред. коллегия:

М.И. АБДУЛЛАЕВ
А.А. АБДУМАЖИДОВ
Р.Б. АБДУЛЛАЕВ
Л.М. АБДУЛЛАЕВА
А.Ш. АБДУМАЖИДОВ
М.А. АБДУЛЛАЕВА
Х.А. АБДУМАДЖИДОВ
Б.З. АБДУСАМАТОВ
М.М. АКБАРОВ
Х.А. АКИЛОВ
М.М. АЛИЕВ
С.Ж. АМИНОВ
Ш.Э. АМОНОВ
Ш.М. АХМЕДОВ
Ю.М. АХМЕДОВ
С.М. АХМЕДОВА
Т.А. АСКАРОВ
М.А. АРТИКОВА
Ж.Б. БЕКНАЗАРОВ (главный редактор)
Е.А. БЕРДИЕВ
Б.Т. БУЗРУКОВ
Р.К. ДАДАБАЕВА
М.Н. ДАМИНОВА
К.А. ДЕХКОНОВ
Э.С. ДЖУМАБАЕВ
А.А. ДЖАЛИЛОВ
Н.Н. ЗОЛотова
А.Ш. ИНОЯТОВ
С. ИНДАМИНОВ
А.И. ИСКАНДАРОВА
А.С. ИЛЬЯСОВ
Э.Э. КОБИЛОВ
А.М. МАННАНОВ
Д.М. МУСАЕВА
Т.С. МУСАЕВ
М.Р. МИРЗОЕВА
Ф.Г. НАЗИРОВ
Н.А. НУРАЛИЕВА
Ф.С. ОРИПОВ
Б.Т. РАХИМОВ
Х.А. РАСУЛОВ
Ш.И. РУЗИЕВ
С.А. РУЗИБОЕВ
С.А.ГАФФОРОВ
С.Т. ШАТМАНОВ (Кыргызстан)
Ж.Б. САТТАРОВ
Б.Б. САФОЕВ (отв. редактор)
И.А. САТИВАЛДИЕВА
Ш.Т. САЛИМОВ
Д.И. ТУКСАНОВА
М.М. ТАДЖИЕВ
А.Ж. ХАМРАЕВ
Д.А. ХАСАНОВА
Б.З. ХАМДАМОВ
А.М. ШАМСИЕВ
А.К. ШАДМАНОВ
Н.Ж. ЭРМАТОВ
Б.Б. ЕРГАШЕВ
Н.Ш. ЕРГАШЕВ
И.Р. ЮЛДАШЕВ
Д.Х. ЮЛДАШЕВА
А.С. ЮСУПОВ
Ш.Ш. ЯРИКУЛОВ
М.Ш. ХАКИМОВ
Д.О. ИВАНОВ (Россия)
К.А. ЕГЕЗАРЯН (Россия)
DONG JINCHENG (Китай)
КУЗАКОВ В.Е. (Россия)
Я. МЕЙЕРНИК (Словакия)
В.А. МИТИШ (Россия)
В.И. ПРИМАКОВ (Беларусь)
О.В. ПЕШИКОВ (Россия)
А.А. ПОТАПОВ (Россия)
А.А. ТЕПЛОВ (Россия)
Т.Ш. ШАРМАНОВ (Казахстан)
А.А. ЩЕГОЛОВ (Россия)
С.Н. ГУСЕЙНОВА (Азербайджан)
Prof. Dr. KURBANHAN MUSLUMOV(Azerbaijan)
Prof. Dr. DENIZ UYAK (Germany)

**ТИББИЁТДА ЯНГИ КУН
НОВЫЙ ДЕНЬ В МЕДИЦИНЕ
NEW DAY IN MEDICINE**

*Илмий-рефератив, маънавий-маърифий журнал
Научно-реферативный,
духовно-просветительский журнал*

УЧРЕДИТЕЛИ:

**БУХАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
МЕДИЦИНСКИЙ ИНСТИТУТ
ООО «ТИББИЁТДА ЯНГИ КУН»**

Национальный медицинский
исследовательский центр хирургии имени
А.В. Вишневского является генеральным
научно-практическим
консультантом редакции

Журнал был включен в список журнальных
изданий, рецензируемых Высшей
Аттестационной Комиссией
Республики Узбекистан
(Протокол № 201/03 от 30.12.2013 г.)

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

М.М. АБДУРАХМАНОВ (Бухара)
Г.Ж. ЖАРЫЛКАСЫНОВА (Бухара)
А.Ш. ИНОЯТОВ (Ташкент)
Г.А. ИХТИЁРОВА (Бухара)
Ш.И. КАРИМОВ (Ташкент)
У.К. КАЮМОВ (Тошкент)
Ш.И. НАВРУЗОВА (Бухара)
А.А. НОСИРОВ (Ташкент)
А.Р. ОБЛОКУЛОВ (Бухара)
Б.Т. ОДИЛОВА (Ташкент)
Ш.Т. УРАКОВ (Бухара)

5 (79)

2025

май

www.bsmi.uz
https://newdaymedicine.com E:
ndmuz@mail.ru
Тел: +99890 8061882

Received: 20.04.2025, Accepted: 06.05.2025, Published: 10.05.2025

УДК 61.615, 615.32

**ОПИСАНИЕ РОДА *BRASSICA L.* И БОТАНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
(*BRASSICA OLERACEA VAR. ITALICA PLENCK*)**

Мелибоева Шохиста Шарофиддин қизи <https://orcid.org/0000-0003-2779-0703>

Бухарский государственный медицинский институт имени Абу Али ибн Сины, Узбекистан,
г. Бухара, ул. А. Навои. 1 Тел: +998 (65) 223-00-50 e-mail: info@bsmi.uz

✓ **Резюме**

Капуста брокколи является однолетним представителем семейства капустные. Брокколи от цветной капусты отличается размером, насыщенным темно-зеленым цветом. Капуста брокколи является источником природного индол-3-карбинола. Поэтому исследования различных извлечений из капусты брокколи являются перспективными для создания отечественных лекарственных препаратов и биологически активных добавок к пище, на местной фармацевтической промышленности

Ключевые слова: Brassica L., Brassica oleracea var. Italica plenck, капуста брокколи, семейства капустные, ботаническое описание.

**BRASSICA L. TURINI TAVSIFI VA (*BRASSICA OLERACEA VAR. ITALICA PLENCK*)
BOTANIK XUSUSIYATLARI**

Meliboeva Shohista Sharofiddin qizi <https://orcid.org/0000-0003-2779-0703>

Abu Ali ibn Sino nomidagi Buxoro davlat tibbiyot instituti, O'zbekiston,
Buxoro shahri, ko'ch. A. Navoiy. 1 Tel: +998 (65) 223-00-50 e-mail: info@bsmi.uz

✓ **Rezyume**

Brokkoli karamdoshlar oilasining bir yillik vakili hisoblanadi. Brokkoli gulkaramdan hajmi va to'q yashil rangi bilan farq qiladi. Brokkoli tabiiy indol-3-karbinol manbai hisoblanadi. Shu sababli, brokkoli karamdan turli xil ekstraktlarni o'rganish mahalliy farmatsevtika sanoatida mahalliy dori vositalari va biologik faol oziq-ovqat qo'shimchalarini yaratish uchun istiqbolli hisoblanadi.

Kalit so'zlar: Brassica L., Brassica oleracea var. Italica plenck, brokkoli karami, karamdoshlar oilasi, botanik tavsifi.

**DESCRIPTION OF THE GENUS *BRASSICA L.* AND BOTANICAL CHARACTERISTICS
(*BRASSICA OLERACEA VAR. ITALICA PLENCK*)**

Meliboeva Shohista Sharofiddin qizi <https://orcid.org/0000-0003-2779-0703>

Bukhara State Medical Institute named after Abu Ali ibn Sina, Uzbekistan, Bukhara, st. A. Navoi.
1 Tel: +998 (65) 223-00-50 e-mail: info@bsmi.uz

✓ **Resume**

Broccoli is an annual member of the cabbage family. Broccoli differs from cauliflower in size and rich dark green color. Broccoli is a source of natural indole-3-carbinol. Therefore, studies of various extracts from broccoli are promising for the creation of domestic drugs and biologically active food supplements, in the local pharmaceutical industry.

Keywords: Brassica L., Brassica oleracea var. Italica plenck, broccoli, cabbage family, botanical description.

Актуальность

В Brassicaceae Burnett (син. Cruciferae AL de Jussieu) — самое крупное семейство растений порядка Brassicales. Они представляют собой монофилетическую группу, включающую около 4000 видов из более чем 400 родов, причем многие экономически важные растения используются как в качестве съедобных, так и в качестве приправ или декоративных растений [1].

Растения семейства Brassicaceae являются одними из старейших культивируемых культур (Schmidt and Bancroft 2011) [2], их производство по всей Европе оценивается примерно в 70 миллионов тонн в год. На протяжении многих лет эти растения включались в обширные программы селекции в качестве источника дополнительных преимуществ, представляющих агрономический интерес, таких как устойчивость к болезням, гербицидам, почвенным вредителям и насекомым, или для улучшения ценных фитохимических веществ, потенциально полезных для здоровья (Björkman et др. 2011) [3].

Род Капуста – *Brassica* L. насчитывает более 150 видов и принадлежит к отделу Magnoliophyta, классу Magnoliopsida, подклассу Dilleniidae, надпорядку Violanae, порядку Capparales, подпорядку Capparineae, семейству Brassicaceae, трибе Brassiceae [4].

В трибу Brassiceae включены рода *Sinapis* (горчица), *Rhaphanus* (редька), *Eruca* (руккола), виды которых хорошо известны как пищевые и лекарственные растения [4].

Многие исследователи, начиная с Ч. Дарвина, считают, что все существующие в настоящее время культурные формы капусты происходят от дикорастущей формы капусты огородной (*Brassica oleracea* L.), другие – от рассматриваемого в качестве самостоятельного вида капусты лесной (*Brassica sylvestris*), третьи связывают их с целым рядом средиземноморских видов. Ни одно растение в течение нескольких тысячелетий не дало человеку столь обширного материала для отбора, как капуста.

Наибольшей популярностью пользуется капуста огородная, множество форм и сортов которой возделывают на всех континентах. Из них капуста кочанная – основное пищевое растение стран умеренных широт. Неоспоримы вкусовые качества таких сортов, как кольраби, цветной капусты и ее разновидности брокколи. Многие местные сорта особо предпочитают населением отдельных стран. Так, одними из древнейших культурных растений, возделываемых в Китае и Японии, являются капуста китайская (*B. chinensis*) и капуста пекинская (*B. pekinensis*) [5].

Как овощные растения среди капустных широко известны также различные сорта редьки и редиса (*Rhaphanus sativus* L.), как острые приправы – хрен обыкновенный (*Armoracia rusticana* L.) и горчица сарептская (*Brassica juncea* L.). В качестве салата употребляют также ряд дикорастущих капустных, как, например, сурепица, или сурепка, обыкновенная (*Barbarea vulgaris* L.), жеруха (*Nasturtium officinale* L.) и многие другие, а сумочник пастуший, или пастушью сумку (*Capsella bursa-pastoris* L.) уже более 100 лет в Китае разводят как овощ. [6].

Такие ценные кормовые растения, как брюква (*Brassica napus* var. *napobrassica*), репа и турнепс (*Brassica rapa* L.), также принадлежат к капустным. Кроме того, в качестве зеленых кормов высевают кормовую капусту и рапс.

Горчица сарептская (*Brassica juncea* L.) и редька черная (*Rhaphanus sativus* L.) давно используются в научной фармацевтической практике и уже включены в фармакопеи Китая и Японии.

Большое хозяйственное значение имеет ряд возделываемых масличных культур. Из них в умеренных широтах наиболее урожайное масличное растение – рапс, семена которого содержат до 50% масла. Оно имеет сугубо техническое применение – его используют при закалке сталей, после специальной обработки оно хорошо вулканизируется, образуя каучукообразную массу (фактис), которую применяют для смягчения твердых каучуков [7].

Капуста брокколи – *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck – древнее растение семейства Капустовые – Brassicaceae [8].

В настоящее время основными родственными видами брокколи, можно считать *Brassica cretica* – Капуста критская и *Brassica sylvestris* – Капуста дикая, занимающих крупные ареалы на северном и южном побережье Средиземного моря [9].

Многие современные авторы также считают, что родиной брокколи является Южная Италия, где имеется наибольшее разнообразие форм этого подвида – Капусты огородной – *Brassica oleracea* L. и возделывалась она здесь более 2 тысяч лет тому назад.

По данным литературы о происхождении названия «брокколи» существуют несколько теорий: название образовалось от итальянского выражения «*cavolo brocolis*», что означает «стеблевая капуста»; слово «*broco*» на итальянском означает «отпрыск»; слово «брокколи» является видоизмененным латинским словом «*brachium*», что переводится как «ветвь» или «рука» [10].

Капуста брокколи – это однолетнее растение, достигающее высоты 70-100 см. Стебель у брокколи деревянистый и заканчивается головкой. Листья крупные, черешковые, цельнокрайние, по краям волнообразно загнутые. Пластинка листа лировидная, с восковым



налетом. Головка брокколи представляет собой соцветие рыхло сидящих недоразвитых, сильно скрученных бутонов зеленого, синеватого или фиолетового цвета, закрытых зелеными чашелистиками. В отличие от цветной капусты у брокколи после удаления верхушечной головки в пазухах листа формируются новые отпрысковые головки, что увеличивает продуктивность растения.

Цветки брокколи с желтыми лепестками, собраны в многоцветковую кисть в диаметре 1,5-2,0 см. Кисти брокколи густые, длинные – более 15 см. Плод брокколи – относительно тонкий стручок, длиной 6,0-8,5 см, который заканчивается коротким носиком. По форме стручки преимущественно цилиндрические, бугорчатые и неявно-бугорчатые. Семена крупные, прикреплены к перегородке [11,12,13].

Заключение

Цветки брокколи с желтыми лепестками, строением соцветия и по характеристике плода стручочка имеет все идентификационные отличительные признаки семейства капустные.

Капуста брокколи является однолетним представителем семейства капустные. Брокколи от цветной капусты отличается размером, насыщенным темно-зеленым цветом. Капуста брокколи является источником природного индол-3-карбинола.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Тахтаджян А. Л. Система магнолиофитов. Л.: Наука. 439 с. – 1987. (8)
2. Avato P., Argentieri M. P. Brassicaceae: A rich source of health improving phytochemicals // *Phytochemistry reviews*. – 2015. – Т. 14. – №. 6. – С. 1019-1033.
3. Bancroft, I. (2011). *Genetics and Genomics of the Brassicaceae* (pp. 585-596). R. Schmidt (Ed.). New York: Springer.
4. Björkman, M., Klingen, I., Birch, A. N., Bones, A. M., Bruce, T. J., Johansen, T. J., Meadow, R., Mølmann, J., Seljåsen, R., Smart, L. E., Stewart, D. (2011). Phytochemicals of Brassicaceae in plant protection and human health--influences of climate, environment and agronomic practice. *Phytochemistry*, 72(7), 538–556. <https://doi.org/10.1016/j.phytochem.2011.01.014>
5. Бохан А. И., Юдаева В. Е. Генофонд и селекция корнеплодных растений вида *Raphanus sativus* L. (редис, редька, дайкон, лоба). – 2015.
6. Олейникова Е. Н. и др. Яровой рапс-перспективная культура для развития агропромышленного комплекса Красноярского края // *Вестник Красноярского государственного аграрного университета*. – 2019. – №. 1 (142). – С. 74-80.
7. Цвелёв Н. Н. О русских названиях семейств покрытосеменных растений // *Новости систематики высших растений*. – 2010. – Т. 42. – С. 24-29.
8. Артемьева А. М., Клоке Э., Чесноков Ю. В. Анализ филогенетических связей вида *Brassica oleracea* L. (капуста огородная) // *Информационный вестник ВОГиС*. – 2009. – Т. 13. – №. 4. – С. 759-771.
9. Потапова Д. А., Рендюк Т. Д., Даргаева Т. Д. Капуста брокколи (*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck) как источник ценных лекарственных соединений // *Молодые ученые и фармация XXI века*. – 2015. – С. 329-333.
10. Raza A. et al. The plant family Brassicaceae: Introduction, biology, and importance // *The Plant Family Brassicaceae: Biology and Physiological Responses to Environmental Stresses*. – 2020. – С. 1-43.
11. Мелибоева Ш. Ш. К. и др. Ботаническая характеристика лекарственного растения «broccoli», фармакологические свойства и химический состав лекарственного растительного сырья «brassica oleracea» // *Вестник науки и образования*. – 2020. – №. 24-1 (102). – С. 98-102.
12. Джалилов Ф. С. и др. Broccolining shifobaxsh xususiyatlari // *Журнал химии товаров и народной медицины*. – 2022. – Т. 1. – №. 3. – С. 194-205.
13. Boltaev M. et al. Macro-and microelement composition of dry extract of *Brassica oleracea* var. *Italica* Plenck // *BIO Web of Conferences*. – EDP Sciences, 2024. – Т. 121. – С. 03002.

Поступила 20.04.2025